

BIBBIANO



CHIANTI CLASSICO

VIGNA DEL CAPANNINO 2016



CLASSIFICATION: Chianti Classico Gran Selezione

COMMENTAIRE GÉNÉRAL: Vin réalisé seulement les meilleures années à partir de raisins de Sangiovese Grosso clone monopole de la Vigne del Capannino située sur le versant auil donne sur Monteriggioni.

ZONE DE PRODUCTION: Bibbiano, Castellina in Chianti.

CRU: Vigna del Capannino

SURFACE DES VIGNOBLES: 7 hectares

TYPE DE SOL: Argile pliocène bleue, liais profond schisteux

EXPOSITION: Sud-Ouest

PÉRIODE DE RÉCOLTE: à partir du 10 octobre

PRODUCTION DE RAISIN PAR HECTARE: 50 quintaux

COMPOSITION: 100% Sangiovese Grosso clone monopole Vigna del Capannino

FERMENTATION: 33 jours dans des cuves en béton, délestage

AFFINAGE: 24 mois, une partie dans le béton et une partie en tonneaux de chêne rouvre français et en tonneaux de chêne rouvre de Slavonie ; affinage supplémentaire de 6 mois en bouteille

NOMBRE DE BOUTEILLES: 30.000

ALCOOL: 15,00%

EXTRAIT SEC NET: 33,8 g/l

ACIDITÉ TOTALE: 6,0 g/l

FORMAT: 0,750, 1,500, 3,000 et 5,000 l en bouteille bordelaise typique

COULEUR: Rouge rubis intense, avec des reflets pourpres.

SENTEURS: Griotte, prune, senteur balsamique d'épices sucrées, cannelle et clous de girofle.

SAVEUR: Sapidité prononcée enveloppée de moelleux élégant.

Tenuta di Bibbiano Località Bibbiano, 76, 53011 Castellina in Chianti (Siena)

P.I. / C.F. / VAT No. 00522320522 | SDI USAL8PV | Email info@bibbiano.com | Ph. +39 0577 743065 | Fax +39 0577 743202